

**CHEZ NOUS, LE FAIT MAISON
EST UNE ÉVIDENCE !**

KAF LOKAL

SUGGESTION DU JOUR 14€

FORMULE A (ENTRÉE ET SUGG.) 17€

FORMULE B (SUGG. ET DESSERT) 17€

FORMULE C (ENTRÉE, SUGG., DESSERT ET CAFÉ FILTRE) 19€


Sou schmaacht
Lëtzebuerg

Savourez le Luxembourg

KAF LOKAL

CHAUD ET FAIT MAISON

Soupe Saison (demi-portion) <i>Légumes de saison, huile d'olive sel et poivre</i>	5€
Plat Soupe Saison <i>Légumes de saison, huile d'olive sel et poivre</i>	10€
Quiche Lorraine <i>Pâte brisée, œuf, crème fraîche, lardons, fromage (1blé,3,7,9,12)</i>	9€
Quiche Végétarienne <i>Pâte brisée, œuf, crème fraîche, légumes de semaine, fromage (1blé,3,7,9)</i>	9€
Quiche au Saumon <i>Pâte brisée, œuf, crème fraîche, légumes de semaine, saumon, fromage (1blé,3,4,7,9)</i>	9,5€
Quiche Végétalienne <i>Pâte, légumes de semaine, farine riz ou sarrasin (9)</i>	9,5€
Quiche Paysanne <i>Pâte brisée, œuf, crème fraîche, lardons, fromage, poulet bio, champignons, légumes (1blé,3,7,9,12)</i>	9,5€
Bouchée à la reine bio avec riz (1blé ; 7 ; 9)	18€
Bouchée végétalienne <i>Champignons, poireaux, sauce à base de farine de riz</i>	16€
Kniddelen (mat Rahm a Speck) (1blé ; 3 ; 7)	13,5€

CROQUE ET COMPAGNIE

Croque-Monsieur (ou sans gluten) <i>4 tranches de pain, beurre, jambon cuit, fromage (1blé,7)</i>	7,5€
Croque Végé (ou sans gluten) <i>4 tranches de pain, légume du jour, fromage (1blé ; 7)</i>	7,5€
Croque hivernale (ou sans gluten) <i>Pesto au potiron, jambon cru, gratiné au fromage fondant (1blé ; 7 ; 8)</i>	8,5€
Gromperekichelcher mat Äppelkompott <i>2 galettes de PDT (240 gr) + compote de pomme (1blé,3,7)</i>	7,5€
Gromperekichelcher façon cordon bleu <i>2 galettes de PDT (240 gr), fromage, jambon cuit et cru (1blé,3,7)</i>	9€
Gromperekichelcher Kaf Lokal <i>2 galettes de PDT (240 gr) gratiné au fromage fondant(1blé,3,7)</i>	8,5€

SALADES

Les salades sont servies avec notre vinaigrette maison (10) - 3€ pour 200ml à emporter

Salade d'accompagnement <i>Salade verte et crudités de saison</i>	3,5€
Salade composée <i>Salade verte et crudités de saison</i>	11€
Feierstengszalot maison <i>Macreuse, coupé oignon, œuf, ciboulette, cornichons et pain (3 ; 10)</i>	13,5€

SUPPLÉMENTS

Pain et beurre (1blé,7)	3€
Mettwurst	4€
Polenta Daler	3€

DESSERTS

Allergènes sur demande

Gâteau du jour	4€
Tarte du jour	5€
Glace Bio Fairtrade 130 ml <i>Parfums : vanille, chocolat, mokka (7)</i>	4€
Café Glacé (7)	8€
Chantilly - Supplément (7)	1€

TAKE AWAY/À EMPORTER  5€ (caution)

TAKE AWAY/À EMPORTER (emballage jetable) 1€

Réservations et commandes : info@kaflokal.lu | 27 38 00 66

SALADES, PETIT CREUX, CHAUD & DESSERTS

KAF LOKAL

BOISSONS CHAUDES

Expresso (BRUNO), Thé (Bléi vum Séi)	2,7€
Café, Espresso Macchiato (BRUNO)	3€
Café au lait / Flat white / Capuccino (BRUNO)	3,2€
Chocolat chaud	3,2€
Double expresso, Latte Macchiato (BRUNO)	4€
Cappuccino Chantilly (BRUNO)	4,2€
Cascara (Feierboun - thé pulpe de cerise de café)	3€
Cascara latte (Feierboun)	3€
Tasse de lait (Luxlait) / Tasse de café filtre (Feierboun Minettsboun)	2€
Alternative lait végétal	0,50€

SOFTS

Eau plate, eau pétillante 30 cl	1,5€
Eau plate, eau pétillante 50 cl	1,8€
Eau plate, eau pétillante 100 cl	3,5€
Let'z (Kola, Citron, Orange)	3€
Jus Lampi (pomme, poire-cerise, poire)	3€
Jus EppelPress (Äppelkiischten et selon disponibilité)	3€
Jus APEMH (Rout Rommel, thé)	4€
T'ees (Peach, Raspberry, Maracuya) 33cl	4€
Thé froid maison (sans sucre)	3€
Café Frappé - Kaale Kaffi	3,5€
Tonic	3€
Cascara-Tonic	4€
Apfelschorle (soda de Jus de pomme)	3,8€
Supplément : sirop/citron	0,5€

BIERES & LOW ALCOHOL

Battin (Gambrinus)	3,5€
Battin (Brune, IPA)	4€
Ramborn (Cidre, Cidre pink)	4,5€
Simon (0% alcool, Lime & Ginger 0% alcool)	3,5€

NOS PRODUCTEURS /FOURNISSEURS

Biog ; Salaisons Meyer ; Bio Coq des près ; Dudelmagie ; Lëtz Eeër ; Luxlait ; Am Gaertchen ; Den Escher Geméisguart ; Les Moulins ; Haff Muller-Lemmer ; Moutarderie du Luxembourg ; Pundel ; Uelegpress; Panelux ; Fischer ; Gehaanshaff ; On.Perfekt ; Forum pour l'emploi

Réservations et commandes : info@kaflokal.lu | 27 38 00 66

BOISSONS CHAUDES, SOFTS & BIERES / LOW ALCOHOL

KAF LOKAL

APERITIFS & COCKTAILS

Limoncelle Spritz ou Orancello Spritz (APEMH)	10€
OPYOS (Pastis, Vermuth rouge, Vermuth blanc)	8€
BATTOR (Amer & bière)	9€
BATTOR (Bitter)	8€
Gin (suivant disponibilité)	13€

VINS (20cl) & CREMANTS (18cl)

DOMAINE SUNNEN-HOFFMANN (BIO)	
Libellulla (rosé, blanc, rouge)	6€
Rivaner	3€
Pinot noir	7,5€
Coupe bio - Domaine Sunnen-Hoffmann	7,5€
Coupe rosé bio - Domaine Sunnen-Hoffmann	8€
DOMAINE KOX	
Rosé	4€
Pinot gris	4,5€
Pinot noir	6€
Coupe	5€
Coupe rosé	7€
DOMAINE SCHRAM	
Chardonnay	5€
Riesling	4,5€
Coupe rosé	7€

DIGESTIFS

Eau de vie (4cl) - selon disponibilité (Distillerie ADAM ou Diedenacker)	5€
Modrepp (4 cl) - Bléi vum sei	5€
Hunnegdrepp (4 cl) (Apis Kremer)	5€
Likör - selon disponibilité (Distillerie Adam ou Diedenacker)	5€

ALLERGENES

1. Les céréales qui contiennent du gluten : blé (épeautre, kamut), seigle, avoine ou leurs souches hybridées 2. Les crustacés 3. Les Œufs 4. Les Poissons 5. Les Arachides 6. Le Soja 7. Le lait 8. Les fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia (noix du Queensland) 9. Le Céleri 10. La Moutarde 11. Les graines de Sésame 12. Les Sulfites et l'anhydride Sulfureux (si >10 mg/Kg ou 10 ml/L dans le produit fini) 13. Le Lupin 14. Les Mollusques